



# 도재명차

한살림 생산지 도재명차

자연과더불어

유기농과수제방식을 바탕으로 최고의제품을 만들어 소비자에게 전달합니다.

# 기업개요

하동의 명산에서 자라난 찻잎을 전통 수제방식 그대로 손수 생산하는 김원영 명인의 도재명차입니다.

회사명 (주)도재명차

대표자 김원영

소재지 경상남도 하동군 화개면 목압길 39-2

직원수 3명

설립연도 1995년 3월

한살림공급개시일 2009년 2월

주요사업 녹차식품 제조 및 판매, 견학 프로그램 운영

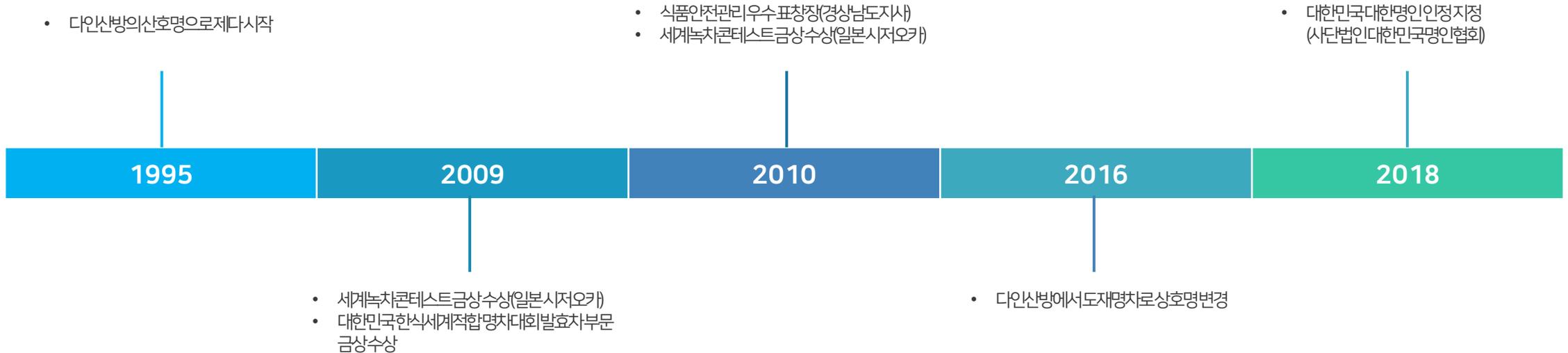
매출현황 약 1억원

인증현황 국립농산물품질관리원 지정 유기농산물 (제 78호)



# 기업연혁

천년의 향기를 담은 차, 도재명차가 변함없는 정성으로 만들어냅니다.



# 경영이념

자연이 키우고 사람의 손길이 더해져 천년을 이어온 차의 향기



“

**차 수확부터 가공까지 모두 수작업으로 정성을 담아냅니다.**

하동은 예로부터 수제 덩음 방식을 고집해왔어요.  
그래서 맛과 향이 깊고 부드러워 먹기가 훨씬 편해요

---

김원영 생산자(대표)

# 생산원칙

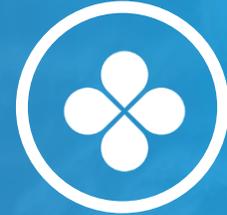
'명산(名山)에 명차(名茶) 난다'  
지리산 하동 화개에서 자라난 유기농 차



100% 유기농



전통방식 그대로



자연이 키워낸 찻잎

따뜻한 기후, 양달과 음달의 적절한 일조량 차 성장에 최적의 조건을 갖추 경남 하동  
그곳에서 야생에 가깝게 키워낸 찻잎을 전통 수제 방식 그대로 덕아냅니다.

1,200여년 동안 하동의 역사와 그곳을 일구고 살아온 사람들의 삶 속에 공존해온 차

# 생산과정

천년의 차 향기를 고스란히 담아 보냅니다.

## 1. 수확 (4월 중순~5월 하순)

차잎을 직접 손으로 따서  
모아냅니다.



## 2. 덫음

250~300°C의 가마솥에  
선별한 차잎을 넣고 타지 않도록  
빠르게 덫습니다.



## 3. 유념

차잎의 세포막을 자극해  
향이 나오도록 비벼줍니다.



## 4. 건조

차의 맛과 향을 고착시킬 수  
있도록 건조시킵니다.



## 5. 보관

건조를 마친 차잎은  
가향 작업 전까지 보관합니다.



## 6. 가향

주문이 들어오면 100°C 정도의  
솥에 넣고 한번 더 덫어  
향을 살린 후 공급합니다.



# 대표물품

하동의 천년자연의 향을 고스란히 담아낸  
도재명차의 대표물품을 소개합니다.



# 발효황차



발효과정을 통해  
차의 좋은 성분을 높였습니다.

## 물품유형

- 30g

## 물품 특징

5월경 수확한 찻잎을 발효시켜 만듭니다. 발효과정을 통해 맛과 향이 부드러워지고 차의 좋은 성분이 조화를 이뤄 마시고 나면 몸과 마음이 정갈해집니다.

지리산 자락 비위틈에서 야생에 가깝게 유기재배로 키운 차나무에서 단차 잎으로 만듭니다.

은은하면서도 깊은 청향과 씹살하고 달보드러운 감칠맛이 납니다.

### 녹차와 황차의 차이

녹차는 채취 후 바로 덫어 열처리함으로써 발효를 막아 생엽의 신선함과 싱그러움을 유지하는 방식으로 생산합니다. 반면 황차는 비비고 발효시키는 과정을 반복해 부드러운 맛과 향을 냅니다. 발효과정을 거친 황차는 끓는 물을 부어도 녹차처럼 떫은 맛이 나지 않습니다.

## 원재료

녹차생엽 100%(국산/유기)

# 첫물차



## 가장 처음 딴 찻잎으로 만든 "첫물차"

### 물품유형

- 30g

### 물품 특징

가장처음딴찻잎으로만들어첫물차라고부릅니다.절기상곡우(통상4월20일경)전에난 어린햇  
순을따서만드는데,한살림녹차생산지인경남하동화개지역은지대가높은곳에위치해있어  
평지에비해서기가일주일정도늦은편입니다.

지리산자락비워틈에서야생에가깝게유기재배로키운차나무에서딴찻잎으로만듭니다.

생산자가직접손으로찻잎을따고뒤편만드므로맛과향이부드러워먹기가편합니다.

차를끓이면맑은연두빛이우러나오며,온화한향과부드러운단맛이감됩니다.

### 원재료

녹차생엽 100%(국산/유기)

# 두물차



## 곡우 이후 두번째 수확한 첫잎으로 만든 “두물차”

### 물품유형

- 30g

### 물품 특징

곡우이후두번째로 수확한 첫잎으로 만들어 두물차라고 부릅니다. 곡우(4월 20일경)와 입하(5월 5일경) 사이에 수확하며, 한살림 녹차 생산지인 경남 하동 화개 지역은 지대가 높은 곳에 위치해 있어 평지에 비해 시기가 일주일 정도 차이가 있습니다.

어린 첫잎의 모양이 참새의 혀를 닮아 작고 가늘다고 해 작설차라고도 부릅니다.

지리산 자락 바위틈에서 야생에 가깝게 유기 재배로 키운 차나무에서 단 첫잎으로 만듭니다.

생산자가 직접 손으로 첫잎을 따고 닦아 만드므로 맛과 향이 부드러워 먹기가 편합니다.

차를 끓이면 빛깔이 맑고 푸르며, 은은한 향과 달보드러운 맛이 납니다.

첫물차보다 맛과 향이 좀 더 진하고 깊습니다.

### 원재료

녹차생엽 100%(국산/유기)

# 겨우살이차



지리산 참나무에서 겨울을 이겨낸  
겨우살이를 덫어 만들었습니다.

## 물품유형

- 80g

## 물품특징

지리산일대참나무에기생하며자라는식물로겨울에채취후  
일반건조방식과달리법제과정을거쳐만들었습니다.

## 원재료

겨우살이 100%(국산/유기)

감사합니다.



(010) 4582-8110



(055) 884-5765



경남 하동군 화개면 목압길 39-2



disbkji@hanmail.net